KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"

ROK I 1930 r. ZESZYT 9



TREŚĆ NUMERU: JAK POGODZIĆ PRACĘ ZAWODOWĄ Z OBOWIĄZKAMI DOMOWEMI — NATALJA JASTRZĘBSKA. JARSTWO I SURÓWKA — *EWA MODZELEWSKA.* TOWAROZNAWSTWO PRAKTYCZNE — *PANI ELŻBIETA.* UMIEJĘTNE SPRAWIANIE, NOSZENIE I PRZECHOWYWANIE UBRANIA — *DOBRA GOSPODYNI.* PIECZARKARSTWO — PROF. *FELIKS TEODOROWICZ.* ROZWIĄZANIE ZADANIA NR. 2.

Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

KURSY
KORESPONDENCYJNE
GOSPODARSTWA
DOMOWEGO

PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"

ROK I ZESZYT 9 1930 r.

REDAKCJA I ADMINISTRACJA WARSZAWA, PLAC ZAMKOWY 9.
SEKRETARJAT REDAKCJI CZYNNY CODZIENNIE, OPRÓCZ NIEDZIEL I ŚWIĄT, OD G. 11-ej DO 1-EJ. TEL. 289-40

WYCHODZI 1-GO I 15-GO KAŻDEGO MIESIĄCA

GRUPA I. WYKŁAD 4.

JAK POGODZIĆ PRACĘ ZAWODOWĄ Z OBOWIĄZKAMI DOMOWEMI

NATALJA JASTRZĘBSKA.

Ponieważ, jak to już zaznaczyłam, racjonalny wybór zawodu, zgodnego z zamiłowaniem i zdolnościami jest dla kobiety specjalnie ważny jeszcze i z tego powodu, że liczyć się powinna ze swemi obowiązkami rodzinnemi w przyszłości, chciałabym tu pokrótce scharakteryzować najważniejsze typy prac fachowych, ich zalety i wady.

Jak wiadomo, prócz służby wojskowej, dostępne są dla kobiety wszystkie zawody. Jest, zdawałoby się, w czem wybierać, a jednak wybór jest trudny i często bardzo dokonany bywa źle. Winą tego jest zbyt małe zwracanie uwagi na to, przez rodziców i wychowawców. Kilkakrotnie starałam się poruszyć tę sprawę w „Bluszczu", wywołać dyskusję, zdawało mi się, że to dla matek i wychowawczyń temat chyba jeden z najważniejszych — zawiodłam się niestety! Żadna z czytelniczek nie podniosła tego zagadnienia: jak starać się zbadać charakter, zdolności i upodobania córek, nie odpowiedziała na zapytanie, czy dyskutuje ze swą młodzieżą nad wyborem zawodu, jakie ma w tym przedmiocie doświadczenia, a może wątpliwości, jak wogóle stoi ta sprawa. Tak, jakby chodziło o jakąś życiową drobnostkę, a nie o zagadnienie tak niezmiernej wagi, nad którem nigdy zawiele zastanawiać się nie można. Wnoszę z tego, że ta sprawa nie jest w naszych rodzinach, a także przez pedagogów i wychowawców, doceniana. Obserwacje rezultatów życiowych potwierdzają niestety to przypuszczenie. Na każdym kroku widzimy kobiety niezadowolone ze swego zawodu, pracujące mechanicznie i wskutek tego nie twórczo. A trzeba pamiętać, że jeżeli mężczyzna spełniać będzie pracę niezbyt lubianą, czy wybraną bez specjalnego umiłowania, będzie mu to znacznie łatwiejsze, kobieta, która z pracą zawodową łączy obowiązki domowe i wskutek tego, pracuje podwójnie, musi kochać swój zawód, musi iść do niego z zapałem i radością, inaczej każde wyjście z domu będzie dla niej męką.

To też trzeba nieustannie przypominać i kłaść nacisk na ważność tej sprawy. Jeżeli rodzice nie będą o tem myśleli, naturalnie trudno wymagać tego od młodzieży.

Zdarzają się jednostki zdolne, energiczne, zdające sobie wybitnie sprawę ze swych upodobań, lub mające formalne „powołanie" w jakimś kierunku, ale często trafia się inaczej. Widzimy młode dziewczęta które, nie zastanowiwszy się, idą w pierwszym lepszym, wygodniejszym narazie kierunku, albo nie bardzo wiedzą, co wybrać, albo nie zdają sobie sprawy, czego wybrany zawód wyma-

gać od nich będzie. Tym trzeba dopomóc. zbadać ich właściwości. uzdolnienia, zapoznać z ogólnemi zarysami różnorodnych rodzajów pracy.

Przy badaniach tego rodzaju musimy wziąć pod uwagę, zarówno zdrowie fizyczne, jak i usposobienie psychiczne, charakter, temperament. Pod tym względem ogromną pomocą są poradnie Tow. Eugenicznego i poradnia psychotechniczna. Zarówno rodzice, jak i starsza młodzież powinna zapoznać się z niemi, wejść w stały kontakt i kierować się wskazówkami tych instytucji. Zasadniczo bierzemy zwykle pod uwagę tylko jakieś wybitne cechy, wiemy np., że kobieta, mdlejąca na widok skaleczonego palca. nie pójdzie na medycynę. a nielubiąca dzieci nie zostanie nauczycielką. ale znacznie już rzadziej zdajemy sobie sprawę z tego. że można być doskonałą nauczycielką szkoły średniej, a bardzo marną powszechnej, lub naodwrót. Te właśnie wątpliwości musimy rozstrzygnąć na zasadzie: głębokiego zastanowienia się nad swojem usposobieniem, zdolnościami i zamiłowaniem. zasięgnąć fachowej porady, co do zdrowia i właściwości psychicznych, oraz gruntownie zaznajomić się z rodzajem zawodu, czy pewnej grupy zawodów, które zasadniczo bierzemy pod uwagę.

Przy dzisiejszem ogólnem dążeniu do wyższego wykształcenia, chwalebnem zresztą. i naturalnem u kobiet, którym niedawno względnie otwarto dostęp do wyższej wiedzy, z której pragną jaknajszerzej korzystać, „najlepszą" opinję mają zawody, wymagające wyższego, uniwersyteckiego wykształcenia. Panuje też ogólne przekonanie, że taką właśnie pracę najłatwiej pogodzi kobieta z obowiązkami domowemi. gdyż naogół zarabia wtedy dostatecznie. aby móc postawić dom na odpowiedniej stopie, mieć dobrą służbę, fachową pomoc w wychowaniu dzieci i t. p. Przy wyborze tego rodzaju trzeba jednak dobrze obliczyć się ze zdolnościami i siłami, oraz z sytuacją materjalną i wytrwałością. niema bowiem nic gorszego. jak pójście na wyższe studja i przerwanie ich potem. Człowiek. czy to kobieta, czy mężczyzna, który zaczął wyższe studja, a potem je przerwał. nie zrobi zwykle żadnej karjery życiowej i pozostanie na zawsze rozgoryczony i niezadowolony.

Zdobycie zawodów, wymagających ukończenia wyższych studjów: prawa, medycyny, architektury. inżynierji, chemji, farmacji, dentystyki. nauczycielstwa w szkołach średnich i t. p. potrzebuje kilku lat wytężonej pracy na wyższej uczelni i najczęściej paru conajmniej lat praktyki, wiele z nich wymaga też przygotowania materjalnego, jak mieszkanie, dosyć kosztowne narzędzia. urządzenie gabinetu dla lekarki, dentystki, prawniczki. Wybierając więc taki fach. kobieta musi mieć, albo zasób materjalny na te przygotowania, albo też tak silne powołanie w tym właśnie, a nie innym kierunku, żeby być pewną. iż nie stanie w pół drogi, że będzie miała dość sił fizycznych i wytrwałości, aby móc jednocześnie uczyć się. praktykować i zarabiać nietylko na życie, lecz i na zdobycie warsztatu pracy. Przyczem dwa przynajmniej z tych fachów: medycyna i politechnika uniemożliwiają prawie, zwłaszcza w ostatnich latach, pracę zarobkową poboczną. są długie i wyczerpujące. Do łatwiejszych należą: prawo i wydziały uniwersytetu, przygotowujące do wyższych posad nauczycielskich: humanistyka. języki obce, matematyka i przyroda. Studjując te nauki. można, przy zdolnościach. zarobkować lekcjami. studentki mogą jeszcze obecnie wykładać w szkołach powszechnych. niekiedy nawet w średnich. ale to są warunki przejściowe, wynikające z braku dostatecznie w polskich uczelniach przygotowanego personelu nauczycielskiego.

Kobieta, wybierając zawód nauczycielski. może też liczyć, jeśli posiada pełne kwalifikacje. na zarobek skromny, ale pewny i wystarczający. Przytem godziny pracy nie są tak długie, jak w biurach, dłuższe urlopy wakacyjne i ferje świąteczne pozostawiają znacznie więcej, jak w innych zawodach, czasu na obowiązki rodzinne. Osoby, posiadające dar pisarski, mogą też specjalizować się w literaturze pedagogicznej, która zawsze znajdzie popyt, gdyż w naszem młodem szkolnictwie istnieje wielki brak dobrych podręczników.

Kobieta zdolna, posiadająca wykształcenie teoretyczne i praktykę w szkole, może zdobyć na tej drodze nietylko dobry byt materjalny. ale poważne stanowisko i położyć wielkie zasługi.

Architektura, malarstwo. sztuka stosowana, to również zawody mające wielką przyszłość, wobec powszechnego rozwoju budownictwa, ozdabiania wnętrz i sprzętów. Praca bardzo popłatna, miła, pozwalająca wielokrotnie pracować w domu, a przytem zgodna z psychiką i zamiłowaniami kobiety. W Anglji np. młode malarki, po skończeniu szkoły sztuk pięknych. specjalizują się w artystycznem malarstwie pokojowem. w dekoracji zewnętrznej domów, ślicznych will i cottage'ów. zarabiając o wiele więcej. niż malowaniem obrazów. Ten zawód wymaga jednak wrodzonych zdolności artystycznych.

Polecałabym też bardzo kobietom wszystkie studja. związane z rolnictwem. Praca na wsi zdrowa jest moralnie i fizycznie, pozwala na założenie sobie miłej siedziby, na higjeniczne chowanie dzieci. Można też na tej drodze łatwiej dojść do swego własnego mająteczku. kawałka ziemi. pięknego ogrodu. Można, nawet pracując u kogoś, na posadzie administratorki, instruktorki rolniczej. mieć zawsze czas na nadzór swego domu i rodziny. Przytem musimy pamiętać o tem, że wiedzę rolniczą, leśną, o-

grodniczą, w Polsce postawić trzeba jak najszybciej na tej wyżynie, na której stoi ona na Zachodzie. Udoskonalić nasze gospodarstwo tak, aby nietylko na większych obszarach, ale na każdym kawałeczku ziemi stworzyć wydajną i kulturalną placówkę gospodarczą. Zawody gospodarcze wymagają różnych stopni wykształcenia, od akademickich, do średnich i niższych. Kobiety zamiłowane w tej pracy i mające zdolności powinny kończyć wyższe studja gospodarcze, bo tych pracowników zawsze potrzeba. Mogą też łatwo znaleźć zajęcie na drodze studjów laboratoryjnych, w stacjach doświadczalnych rolniczych, jako wykładowczynie w szkołach gospodarczych, instruktorki i t. p. Trzeba tylko i tu badać zawsze swoje zamiłowania. Znam np. osobę zapaloną do historji, mającą pewne zdolności literackie, niezbyt lubiącą wieś — cóż, ta panienka ma tak mało orjentacji, że zapisała się do wyższej szkoły gospodarstwa wiejskiego — bo... łatwiej znaleźć posadę. Pożal się Boże, co to będzie za rolniczka! Natomiast osoby zamiłowane w tej pracy znajdą w niej naprawdę dobry byt materjalny i zadowolenie, że przyczyniają się do podniesienia poziomu gospodarczego w kraju. Wiedza rolnicza ma różnorodne rozgałęzienia, wymaga rozlicznych specjalizacji, a inicjatywa i pomysłowość zdolnych i wykształconych specjalistek stworzyć może wspaniałe warsztaty pracy. Myślę, że gdyby kobiety rozwinęły intensywną działalność w tym kierunku, to za lat kilkanaście Polska miałaby ogrody takie, jak Holandja, mleczarnie jak Danja, najwspanialsze jedwabnictwo i pszczelarstwo, wysoko rozwiniętą chemję rolniczą i wzorowe gospodarstwa leśne. Na tej drodze potrzeba może najwięcej fachowców z wyższemi studjami, kobiet, które wyrabiając byt własny i rodziny, tworzyłyby jednocześnie nowe placówki.

Dla zdolnych i zamiłowanych polecałabym również specjalizowanie się w elektryfikacji. Pod tym względem przodują kobiety angielskie. Przed kilku laty powstało w Anglji zrzeszenie pod nazwą: Kobiety w wieku elektryczności. Związek ten dokonywa wprost cudów. Ogromny rozwój elektryfikacji kraju, zastosowanie siły elektrycznej w gospodarstwie domowem, na wsi i w mieście, wykłady o elektryczności we wszystkich typach szkół, wszystko to jest zasługą stowarzyszenia, gromadzącego specjalistki inżynierki i dającego szerokim rzeszom kobiet impuls i pomoc do pójścia na tę drogę.

W Polsce jest pod tym względem ogromnie wiele do zrobienia, elektryfikacja kraju jest dopiero w zaczątkach, uciekamy się do obcych w tej mierze. Pracujmyż intensywnie nad przygotowaniem sobie sił własnych.

To są najgłówniejsze typy zawodów, wymagających wyższego naukowego przygotowania, dostępnych dla kobiet, i pozwalających się dobrze pogodzić z obowiązkami domowemi, gdyż dają byt pewny i dostatni. Raz jeszcze jednak trzeba podkreślić, że na te drogi iść powinny tylko te kobiety, których zdolności umysłowe na to wystarczą, które będą umiały wnieść inicjatywę, wynalazczość i talent do swej pracy. Te, które byłyby tylko rzemieślniczkami w tych zawodach, niech wybiorą inne, łatwiejsze. Dosyć mamy już na każdej drodze rzemieślników i rutynistów mężczyzn, z któremi zawsze trudniejsze jest dla kobiety współzawodnictwo. Chcąc wybić się w jakimkolwiek fachu, kobieta powinna zawsze jeszcze liczyć się z tem, że musi być pracownicą zdolniejszą, energiczniejszą i wybitniejszą od mężczyzny, posiadającego te same fachowe kwalifikacje, inaczej będzie wegetowała i wyższego stanowiska nie zdobędzie.

Po tych więc, ogólnych tylko wskazówkach, charakteryzujących zawody „wyższe“ kobiet, omówię w dalszym ciągu zajęcia łatwiejsze, nie wymagające studjów na poziomie uniwersyteckim.

GRUPA X. WYKŁAD 3.

JARSTWO I SURÓWKA

EWA MODZELEWSKA.

Ziarna zbożowe. Owoce i jarzyny. Orzechy. Napoje.

W poprzednim wykładzie omówiłam część produktów, wchodzących w skład kuchni jarskiej. wyczerpanie tego działu wymaga też zobrazowania wartości odżywczych ziarna zbożowego i jego przetworów, które narówni z nabiałem, jarzynami i owocami stanowią podstawę jarstwa.

Ziarna zbożowe, a co zatem idzie i przetwory zbożowe są cennym produktem w kuchni jarskiej. Pszenicę i żyto zaliczamy do najszlachetniejszych zbóż tak co do wartości, jak i smaku.

Ziarno pszenicy odznacza się najcenniejszemi bodaj składnikami i doskonałym składem chemicznym, znajdujemy w niem białko pod najdoskonalszą postacią, mączkę i tłuszcz, fosfor i sole mineral-

ne, pozatem w obfitości witaminy, pod warunkiem, że spożywać będziemy ziarno niepozbawione wierzchniej łuski, która jest właśnie skoncentrowaniem najpożywniejszych części.

Wszelkie przetwory z ziarna pszenicy są smaczne, lekkostrawne, a przez to samo nadwyraz cenne w każdej kuchni, a w jarskiej w pierwszym rzędzie.

Ziarno żyta posiada więcej soli fosforowych, niż ziarno pszenicy, przewyższa je przytem ilością cukru rodzimego.

Ziarna jęczmienia i owsa podobne składem do powyżej omówionych — jednakże zawierają więcej tłuszczu i soli mineralnych niż poprzednie.

Jęczmień spożywamy pod postacią przeróżnych kasz — owies przeważnie pod postacią *płatków*. Płatki owsiane pożywne i strawne mają jednak cechy podniecające nerwy, dlatego nie należy ich nadużywać, szczególniej jako pokarmu, podawanego dzieciom i młodzieży.

Powracając do pszenicy i żyta nadmienić muszę, że pieczywo wypiekane z mąki pszennej i żytniej jest tylko wówczas prawdziwie cennem dla organizmu, jeżeli użyjemy mąki z tak zwanego „pełnego przemiału“, który nie pozbawia ziarna najcenniejszych składników.

Owoce i jarzyny z punktu widzenia ich wysokiej wartości odżywczej omawiałam już w poprzednim wykładzie, traktując je jedynie, jako pokarm *surowy*. W jadłospisach kuchni jarskiej spotykamy nietylko sałatki z jarzyn i owoców świeżych, ale i potrawy gotowane, przyrządzone na podstawie tak jednych, jak i drugich.

Chcąc zachować pełną wartość odżywczą jarzyn i owoców powinniśmy postępować z nimi umiejętnie, to znaczy nie marnować cennych składników, jakich są skoncentrowaniem, przez wadliwe przyrządzanie.

Mamy cały szereg jarzyn, które dadzą się doskonale użyć bez *obierania*. Nauka uczy nas, że z usunięciem wierzchniej warstwy, oskrobaniem, lub obraniem, pozbawiamy owoce i jarzyny najrealniejszych wartości, dlatego też należy w miarę możności zadawalniać się starannem myciem jarzyn, a owoce gotować, lub piec z wierzchnią skórką.

Najracjonalniejszym sposobem gotowania ich będzie gotowanie na parze w rondlach specjalnie do tego dostosowanych, które znajdują się już na naszych rynkach handlowych.

Jeżeli gotujemy jarzyny w wodzie, staramy się używać jej, jak najmniej i nie gotować zbyt długo. Przytem jarzyna nie powinna być rozgotowana, a powinna jedynie stracić chrupkość i smak surowizny.

Trudno pominąć milczeniem *sałaty* zielone, które są ogólnie uznane, jako najzdrowszy pokarm dodatkowy. Liście sałaty dostarczają organizmowi witamin, soli odżywczych i chlorofilu tak cennego dzięki właściwościom dostarczania organizmowi żelaza. To też zielona sałata powinna pojawiać się na stołach naszych w ciągu całego sezonu: wiosennego, letniego i jesiennego.

Cebula jest niejednokrotnie niedocenioną przyprawą kuchenną. Posiada ona cechy wysoko wartościowe, obfituje bowiem w fosfor, siarkę i arszenik, odznacza się przytem dużą ilością soli odżywczych i olejków wonnych, cennych dla systemu nerwowego. Cebula powinna pojawiać się w kuchni jarskiej zarówno w stanie gotowanym i smażonym, jak i surowym (dodatek do sałat). Cennemi przyprawami są też wszelkie zieleniny, jak: koperek, szczypiorek, natka pietruszki i nasiona: czarnuszki, kopru, kolendru; dodają one smaku i wyrazistości niejednokrotnie mdłym potrawom jarskim.

Jedną z cenniejszych właściwości owoców jest właściwość oczyszczania krwi z tak zwanych ciał rozpadowych. Sok owoców podnieca funkcje organów trawiennych, orzeźwia i zaspakaja pragnienie. Podstawowemi składnikami owoców są: cukier rodzimy, olejki lotne, fosfor, żelazo i witaminy, a zatem najprzedniejsze składniki, które swą odżywczością mają dar zbawiennego działania na system nerwowy.

Oprócz owoców krajowych, których mamy w sezonach letnim i jesiennym poddostatkiem, starajmy się korzystać w miarę możności i z owoców południowych, jako zbiorników witamin, olejków wonnych i cukru rodzimego, które wykształcają się w owocach południowych w bogatszych ilościach, dzięki działaniu promieni słonecznych.

Orzechy i migdały. Orzechy są skoncentrowaniem: białka, tłuszczu, węglowodanów, soli odżywczych i witamin. W kuchni jarskiej znajdują szerokie zastosowanie, podajemy je narówni z owocami, jako deser i używamy pod postacią dodatku do różnych zup i sałatek z jarzyn i owoców. Orzechy stanowią też podstawę wielu legumin i wyrobów cukierniczych.

Do najszlachetniejszych zaliczamy orzech włoski, skład którego jest pokrewny składowi chemicznemu migdałów — tych najszlachetniejszych orzechów południowych. Odżywczość orzechów i migdałów polega w pierwszym rzędzie na obfitości białka, pozbawionego ciał purynowych (szkodliwe części rozpadowe).

Na zakończenie rozbioru poszczególnych pokarmów należy się słów kilka nasionom oleistym; na pierwszy plan wysuwają się: mak i nasiona słonecznika, jako nasiona dostarczające nam najszlachetniejszego (krajowego) tłuszczu roślinnego— oleju. Pozatem mak znajduje szerokie zastosowanie

w kuchni jarskiej i cukiernictwie. Zbliżony składem do orzechów włoskich i migdałów jest nietylko pożywny, ale i smaczny w spożyciu .

Nasiona słonecznika dostarczają kuchniom naszym najszlachetniejszego oleju, używanego do smażenia, zamiast tłuszczu zwierzęcego.

Napoje. Kuchnia jarska wyklucza wszelkie napoje o właściwościach podniecających i podrażniających system nerwowy, a zatem nie uznaje w pierwszym rzędzie napoi tak zwanych wyskokowych, w skład których wchodzi alkohol, oraz herbaty i kawy ziarnistej. Natomiast kawa zbożowa, kakao, mleko słodkie surowe, lub podgrzane do 60° C., śmietanka, kefir, mleko zsiadłe rozbite i podane w szklance, napój przygotowany na podstawie rozmoczonego i utartego maku (osłodzony miodem), orszada (mleko migdałowe), soki tłoczone ze świeżych owoców, woda gorąca z sokiem cytrynowym i pomarańczowym (słodzona miodem) są w stanie zastąpić szkodliwe dla organizmu napoje alkoholowe i tak obficie wyposażone w kofeinę i teinę, kawę i herbatę.

Osobom przyzwyczajonym do napoi gorących, które jakoby bez herbaty obyć się nie mogą zalecanem jest używanie jej w niewielkich ilościach (najwyżej dwie filiżanki dziennie) z uwzględnieniem herbaty lekkiej i dodatkiem cytryny, lub mleka, czy śmietanki. Kawę ziarnistą zastąpić można kawą zbożową. Przyrządzona z umiejętnie palonego i dobranego ziarna, z dodatkiem wyborowej cykorji naturalnej, lub figowej jest nietylko wskazana, ale wysoce pożywna i smaczna, a nieszkodliwa.

Z powyżej omówionych punktów wiemy już co jeść należy, aby organizmowi ludzkiemu, który pracować powinien ze sprawnością doskonale zasilanej maszyny dostarczyć potrzebnych składników do rozwoju, a w następstwie do *odbudowy.* Teraz należy się słów kilka sprawie niemniej ważnej, a mianowicie, wiedząc co mamy jeść, musimy jeszcze wiedzieć, jak jeść należy.

Doceniając niebezpieczeństwo przeładowania organizmu nadmiarem pokarmów, nie możemy jednak wpadać w ostateczność, to znaczy odżywiać się zbyt skromnie z punktu widzenia ilościowego. Funkcje organów trawiennych, którym dostarczamy za mało pokarmów do przerobienia, zanikają i powodują *złe trawienie* — podstawę najpoważniejszych niedomagań.

Kuchnia jarska w przeciwieństwie do kuchni mięsnej wolną jest od niebezpieczeństwa łatwego przeciążania organizmu, to też odznacza się cenną wyższością — nasyca bez przekroczenia miary i poczucia tej charakterystycznej ociężałości, jaką odczuwamy po obfitym posiłku mięsnym.

Posiłek zestawiony racjonalnie tak co do jakości, jak i ilości musi być jeszcze racjonalnie przyrządzony, to znaczy w sposób wysoce higjeniczny (czysty) i zapewniający pokarmom wykorzystanie ich cennych właściwości, co osiągniemy przez oszczędzanie składników, które tak łatwo zabić nieumiejętnem i przewlekłem gotowaniem.

Godziny posiłków unormowane w sposób jaknajzgodniejszy z trybem życia domowników powinny zabezpieczyć spokojne spożycie bez nadmiernego pośpiechu i zdenerwowania. Posiłek spożyty w otoczeniu estetycznem, pokoju dobrze oświetlonym i starannie przewietrzonym, a w sezonach sprzyjających, przy szeroko otwartych oknach, w nastroju pogodnym i harmonijnym, przynosi organizmowi prawdziwy pożytek. Wszystkich tych wskazań przestrzegać należy stale, a szczególniej w okresach kiedy sposobem odżywiania staramy się przywrócić naszemu organizmowi zużyte przez nieracjonalny tryb życia sprawność i siłę.

Ważną jest też rzeczą podawanie ostatniego posiłku (kolacji) conajmniej na trzy godziny przed udaniem się na spoczynek. Systemem wskazanym jest zażywanie ruchu na świeżem powietrzu po spożyciu kolacji, przed snem.

Każda dobrze prowadzona kuchnia opiera się w pierwszym rzędzie na planowej gospodarce, siłą której jest dobre zaprowiantowanie.

Kuchnia jarska nie może obejść się bez konserw owocowych i jarzynwoych, prawidłowo przygotowanych, oraz owoców i jarzyn świeżych, przechowanych w sposób umiejętny, chroniący od rozkładu i gwarantujący nam posiadanie tych najcenniejszych produktów spożywczych przez cały nieomal rok kalendarzowy.

Jeżeli, prowadząc kuchnię jarską z dodatkiem, tak niezastąpionej surówki, będziemy liczyły jedynie na produkty jakich dostarczą nam targi, sklepy i sklepiki, minie się ona z celem właściwym i stanie się w zimie i wczesną wiosną nietylko monotonną, ale i niewystarczającą dla organizmu. Staranność i umiejętność w postępowaniu z przechowywanemi produktami, tak konserwowanemi, jak i świeżemi jest tem ważniejsza, że sam fakt dłuższego przetrzymywania pozbawia je wielu cennych własności, cóż zatem powiedzieć o tych, które są narażone na zniszczenie nietylko przez czas, ale i przez brak uświadomienia, lub niedbalstwo gospodyni.

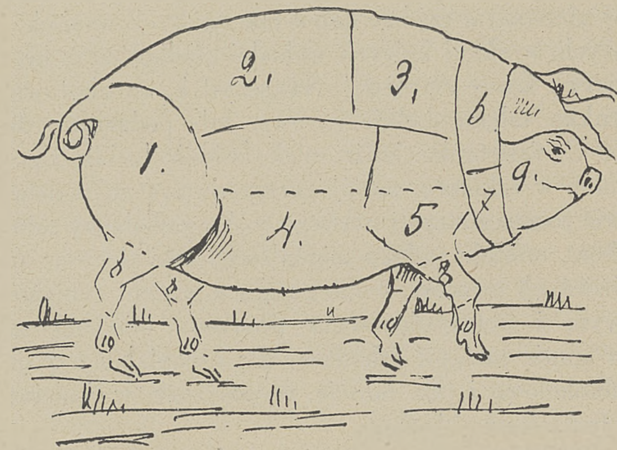
O sposobie zestawienia jadłospisów jarskich, zachowaniu równowagi pomiędzy wchodzącemi w skład pokarmów składnikami i sposobie przyrządzania podstawowych dań mówić będę w następnym wykładzie. Wykład następny, jako zamykający dział jarstwa i surówki zakończę kilkoma zasadniczemi pytaniami, odpowiedź na które pozwoli mi się zorjentować, czy tak podstawowy, a opracowany przezemnie temat zainteresował panie i przyniósł im wystarczającą dozę wiadomości.

TOWAROZNAWSTWO PRAKTYCZNE

PANI ELŻBIETA.

Wieprzowina. — Drób.

Kupując słoninę, należy wybierać najgrubsze kawały od karku i grzbietu, jednak uważając aby skóra na nich nie była zbyt gruba, co jest dowodem, że sztuka była stara. Słonina z takiej starej sztuki będzie mniej wydajna, mniej topnista, jak mówią kucharki. Jeżeli chcemy mieć pewność, że szmalec, używany w naszej kuchni, nie jest zafałszowany żadnemi innemi tłuszczami, powinniśmy go odtapiać w domu, sposób odtapiania podam przy wykładzie o tłuszczach, tutaj tylko nadmienię, że sadło kupowane na szmalec powinniśmy dokładnie obejrzeć. Najlepiej kazać rozwinąć lub nawet rozciąć cały bochen sadła. W środku najczęściej znajdziemy drobne, mniej czyste i mniej wydajne sadło, obrane około kiszek. Nie jest ono wcale złe, tylko należy go przed użyciem wymoczyć w kilku wodach i dopiero wtedy krajać i topić. To drobne sadło powinno być sprzedawane po znacznie niższej cenie.



1. Szynka zadnia.
2. Schab z polędwicy.
3. Kolletówka.
4. Podbrzusze i żeberka (do linji przerywanej).
5. Łopatka.
6. Karkowina.
7. Podgardle.
8. Golonka.
9. Głowizna.
10. Nogi.
Od grzbietu do linji przerywanej słonina, najgrubsza w okolicy karku.

Nie będę tutaj wcale poruszała użycia mięsa i podrobów na wędliny i inne przeroby masarskie. Dokładne wiadomości o tem znajdą czytelniczki kiedyś później przy specjalnym kursie o wyrobie wędlin. Dzisiaj mamy tylko stosowanie mięsa wieprzowego w kuchni. Zacznę od gołwy. Wszystkie części głowy, pokryte grubą, miękką skórą, nadają się na smak do zup, szczególniej do kapuśniaku, grochówki, krupniku. Najsmaczniejszą i najbardziej podzielną częścią głowizny jest ucho. Oprócz zup z porcyjkami gotowanej głowy w nich podanemi, gdyż u nas jakoś się nie przyjęło podawanie części głowizny na oddzielną potrawę, z głowy wieprzowej robimy doskonałe galarety, tak zwane na Kresach Wschodnich karczeniny. Móżdżek wieprzowy jest wyborny w smaku lecz tak mały, że o użyciu go w kuchni na szerszą skalę może być mowa tylko tam, gdzie się jednocześnie kilka sztuk wieprzy bije, w handlu oddzielnie się go nie spotyka. Ozorek wieprzowy jest bardzo delikatny, używa się go jak ozorków cielęcych. W handlu ozorki wieprzowe są stosunkowo rzadkie, wykorzystują je masarnie na przeroby. Kupując część głowizny lub całą, należy wybierać ją z niezbyt dużej sztuki, o cienkiej skórze i o krótkim, zadartym ryjku. Taki ryjek dowodzi dobrej rasy sztuki. Proste świnie mają zwykle ryj bardzo długi. Obok głowizny na galarety służą nogi wieprzowe. Są one też wyborne do smażenia. Smażone nóżki wieprzowe są również delikatne, a nawet smaczniejsze od nóżek cielęcych. We Francji są one uważane za wielki przysmak i stanowią specjalność niektórych pierwszorzędnych, paryskich restauracyj. Kupując nóżki, należy wybierać nieduże, bardzo grube, krótkie i mające jakby poduszeczki pod samem kopytkiem.

Na pieczyste używamy schabu, czyli górnej polędwicy, idącej wzdłuż całego grzbietu, zadniej pieczeni, czyli szynki i przedniej pieczeni, czyli łopatki. Wszystkie te części są już zwykle pozbawione skóry, którą się z nich zdejmuje, oraz słoniny. Jeżeli się nam czasem trafi kawałek szynki lub łopatki z młodej sztuki z cienką słoninką i skórką, to taka pieczeń w smaku nie ustępuje prosięciu i może być użyta również dobrze na gorąco, jak i na zimno. Pod schabem, ku tyłowi, mieszczą się właściwe polędwice. Są one bardzo małe w stosunku do rozmiaru sztuki i mięso ich jest ciemniej zabarwione od polędwic górnych. Najczęściej są one rąbane wraz ze schabem, jednak czasem sprzedają

je oddzielnie w masarniach. Nadają się one na różne fantazyjne dania, w rodzaju filecików na grzankach lub z różnemi ostremi sosami. Schab od środka daje najlepsze kotlety, ku tyłowi z dolnemi polędwiczkami bierze się go na pieczyste, część jego ku głowie ma mięso nieco ciemniejsze, bardzo przerastałe, trochę dzielące. Część tę jednak można doskonale używać na kotlety i sznycle panjerowane, które są z niej bardzo smaczne. Przy kupnie chabu należy uważać, aby nam nie dano zbyt dużo kości; kość ta szczególniej w kotletach bardzo przeszkadza. Należy starać się znaleźć kotlety zupełnie u góry miękkie, a u dołu tylko z drobnemi żeberkami. Szerokie, grube żebra są oznaką starej sztuki. Łopatki używa się jak tylnej szynki, oprócz tego do gotowania na potrawki i na różne siekaniny. Wieprzowina siekana jest bardzo smaczna i delikatna, dodaje się jej dla polepszenia smaku nietylko do wołowiny i cielęciny, lecz nawet do farszów i kotletów z kury i indyka, których smaku nie psuje. Boczek wieprzowy ze skórką — z młodych sztuk i bez skórki i słoniny, ze starych sztuk są używane do gotowania, smażenia i pieczenia. Należy wybierać boczek niełłusty, a żeberka o cienkich kostkach. Podbrzusze, czyli dolna część boczku, jest bardzo tłuste i na świeżo nadaje się raczej na okresę do kasz i zup. Z podrobów wieprzowych najczęściej używamy wątrobę. O ile pochodzi z młodej sztuki może być użyta jak cielęca, to jest smażona i duszona. Używa się jej też do pasztetów. Cynaderki wieprzowe smażone i duszone z różnemi ostremi sosami są bardzo delikatne i niewiele w smaku ustępują cielęcym.

Mówiąc o wieprzowinie nie mogę pominąć milczeniem prosięcia. Prosię czy to gotowane, czy pieczone, czy w roladzie, czy w galarecie jest tylko wtedy smaczne, gdy jest bardzo tłuste i mięsiste. Dobroć prosięcia rozpoznać dosyć łatwo, jeżeli kupujemy prosię bite. Mięso powinno być pokryte warstwą białego tłuszczu takiej grubości, aby nigdzie nie przeglądały przezeń ostre grzbiety, lub płaskie żebrowe kostki, krótki ryjek, krótkie, o grubych kolankach nóżki są cechą dobrego prosięcia.

DRÓB.

Drugą grupę najczęściej spożywanych mięsnych pokarmów stanowi drób. W dużych miastach sprzedają przeważnie drób bity, co ogromnie ułatwia kupno jego, gdyż osoba kupująca może dokładnie obejrzeć każdą sztukę, co przy kupnie żywego drobiu jest dosyć utrudnione. Jedynie zważenie go w ręku daje, przy pewnej wprawie niejakie pojęcie o stopniu mięsności i utuczeniu danej sztuki. Pozatem młode sztuki mają zwykle grube szyje i grube kolana. Szerokość piersi, którą możemy wyczuć ręką, daje też pewną rękojmię mięsności drobiu. Przy kogutach, indykach, perliczkach i bażantach wiek łatwo rozpoznać według ostróg, które wszystkie te ptaki mają na nogach. Ostrogi początkowo kształtu tępej narośli, z wiekiem stają się coraz dłuższe i bardziej zaostrzone.



Noga młodego koguta z ostrogą. *Noga starego koguta z ostrogą.*

Drób bity powinien mieć czystą skórę, bez żadnych narośli i brodawek. Drób młody, szczególniej kaczki i gęsi ma dużo tak zwanych supłów, niewykształconych piórek: oczyszczenie z nich stanowi dużą i marudną robotę, jednak w ciągu lata i wczesnej jesieni kaczek i gęsi bez tych supłów w handlu niema. Na pociechę, wiemy napewno, że mamy do czynienia z młodym drobiem.

Kupując drób żywy, należy zwrócić uwagę na stan oczu, dzioba i gardła. Grzebień powinien być ładnie czerwony, oko wypukłe, żywe, oczy i okolice dzioba bez strupów, wnętrze dzioba i gardła bez białych plam i nalotów. Kury i indyki, szczególniej dorosłe, tuczone sztuki supłów nie mają, natomiast mają cienkie włosy, które po skubaniu należy opalić nad gazem lub spirytusem. Czem więcej tych włosów i czem są twardsze, tem sztuka jest starsza. Stopień utuczenia bitego drobiu łatwo rozpoznać gdyż tłuszcz podróbny jest widoczny, przyczem najbardziej tłuszczem pokryty jest grzbiet każdej sztuki. W drobiu bitym rozpoznajemy przez porównanie grubość szyi, łap i kolan, stanowiące najbardziej charakterystyczne cechy młodości. Prócz tego dziób młodej gęsi jest giętki i prawie miękki, bez trudu go można złamać. Również miękka jest końcowa chrząstka w piersi kury lub pulardy, o ile sztuka jest młoda. Kaczki, gęsi i indyki skubią się na sucho, gdyż pierze ich jest cenne i psułoby się moczeniem. Kury, kapłony, kurczęta i gołębie zanurzamy na chwilę we wrzątku, poczem pióra bardzo łatwo, całemi garściami zdejmować można. Wszystkie ptaki opala się po skubaniu nad płomie-

niem gazowym lub spirytusem, w braku tych — nad zapalonym arkuszem papieru. Przez takie opalanie usuwa się nietylko włosy lecz i resztki puchu, których przy skubaniu niesposób dokładnie usunąć. Kurczęta można używać już dwumiesięczne, młode kaczki od chwili gdy się dobrze wypierzą, toż samo gęsi. Na południu jadają młode indyczęta, u nas te ptaki są zbyt cenne i zwykle się używa sztuki zupełnie wyrośnięte. Do tuczenia najbardziej się nadają sztuki drobiu od sześciu miesięcy do roku liczące. Nie należy kupować kur, indyczek, kaczek i gęsi w porze, kiedy się niosą. Samce można używać przez rok cały.

Stolice, zaopatrzone w dobrze urządzone chłodnie, mogą mieć przez rok cały dostateczne zapasy mrożonego drobiu — naprzykład w stolicy dawnej Rosji, Petersburgu, rok okrągły można było mieć wszelkie gatunki drobiu i zwierzyny, przyczem ceny ich prawie nie podlegały zmianie. U nas, niestety, stan rynku zależny jest zawsze od dowozu, gospodynie więc powinny się orjentować, kiedy i co nadogodniej kupić można, i kiedy dany gatunek jest najsmaczniejszy. Więc kurczęta zaczynają się u nas zwykle w maju, największa ich ilość bywa w lipcu i sierpniu i trwają do października. Kury dorosłe mieć można przez rok cały, najsmaczniejsze i najtłustsze są jesienią: w sierpniu, wrześniu i październiku, wiosną i latem, kiedy się niosą lub, co gorzej, kurczęta wodzą, są chude i twarde. Kapłony i pulardy są do nabycia przez rok cały i prawie zawsze są również smaczne. Perliczki znajdują się w handlu w większych ilościach od września do lutego, latem w handlu się spotyka perliki-koguty równie smaczne i mięsiste, a znacznie większe od kur.

Gołębie są najdelikatniejsze zanim zaczną wylatywać z gniazd. Sezon na gołębie trwa od kwietnia do października; za wyjątkiem Wielkopolski, drób ten mało jest używany. Indyki są najlepsze od października do marca. Wcześniej trudno się dają ukarmić, później zaczyna się sezon lęgów i samiec i samica również chudną. Latem się spotyka w handlu nieźle ukarmione indyki-samce. Należy przy kupnie ich uważać na uda i nogi. Sine uda i czerwone nogi są nieomylnemi oznakami starości indyka. Młode kaczki zjawiają się na rynku około lipca, tuczone kaczki mamy od września. W tym samym czasie, to jest w lipcu, pojawiają się młode gęsi. Sezonem tuczonych, najlepszych gęsi jest listopad i grudzień. Zresztą żydzi je tuczą i sprzedają przez rok cały. Są one dla nich specjalnie cenne ze względu na szmalec, grający olbrzymią rolę w rytualnej kuchni. Do drobiu zaliczam też, chociaż strzelane, a nie rżnięte — bażanty. Hodowla ich w ostatnich latach tak się rozwinęła, że nie stanowią już one artykułu zbytku. Młodość w bażancie nie gra tak dużej roli, jak w innych gatunkach drobiu, gdyż, przed użyciem dajemy bażantowi należycie skruszeć. Jak i we wszystkich innych gatunkach drobiu, samka ma mięso delikatniejsze i drobniejsze kości, jest jednak mniejsza i nie ma wspaniałego upierzenia koguta, które, wobec zwyczaju podawania bażantów w pierzu, gra dużą rolę.

Po tych ogólnych uwagach o rozpoznawaniu dobrego drobiu jeszcze raz przejdę wszystkie wymienione wyżej gatunki. A zatem kurczęta najdelikatniejsze dwumiesięczne, a najmięsistsze półroczne. Kurczęta rasowe mają zwykle długie nogi, duże uda i mało mięsa na piersiach. Lepiej kupować kurczęta prostszych gatunków na krótszych nóżkach. Duże rasy rozwijają się później i dopiero po pół roku stają się bardzo mięsiste.

Kupując kury, musimy zgóry wiedzieć na co je mamy użyć. Stare kury, dobrze utuczone są wyborne na rosoły i potrawki; na pieczyste można je używać tylko duszone. Ne pieczyste pieczone w piecu nadają się tylko młode kury do roku.

Kapłony i pulardy są to koguty i kury pozbawione organów płciowych i przez to łatwo się tuczące i mające bardzo delikatne i smaczne mięso. Najsmaczniejsze i namięsistsze są roczne. Kapłony i pulardy są bardzo kosztowne i używane wyłącznie na pieczyste.

Indyki zwykle są sprzedawane na wagę. Jeżeli chodzi nam o okazałe sztuki, jak naprzykład na stół wielkanocny, na zimny bufet balowy i t. p. kupujemy samce, gdyż są znacznie większe. Jeżeli chodzi o podzielność i wydajność, dajemy pierwszeństwo indyczkom. Kości mają mniejsze, a na nich więcej mięsa i mięso to jest dużo delikatniejsze. Indyki używane są przeważnie na pieczyste. Starsze sztuki dusimy, aby należycie zmiękły, młodsze pieczemy w piecu. Poza pieczystem używamy indyki na majonezy, na galantyny. Z dróbek indyczych są wyborne rosoły.

Perlice mają smak zbliżony do ptaków dzikich, a mianowicie do młodego cietrzewia. Perlice się używa zwykle na pieczyste, przyczem piecze się je, jak zwierzynę, zawinięte w słoninkę i w śmietanowym sosie. Samiec jest znacznie większy od samicy i w smaku się od niej nie różni.

Mięso gęsi jest znacznie mniej strawne od mięsa innych gatunków drobiu, to też osoby o słabem trawieniu powinny go unikać. Dla dzieci i osób starszych gęś jest także nieodpowiedniem pożywieniem. Natomiast, ze wszystkich gatunków drobiu, gęś jest napożyteczniejszą. Już nie mówiąc o puchu i pierzu — (wiele praktycznych gospodyń kupuje gęsi żywe, a jeżeli bite to nieskubane), oprócz mięsa na pieczyste, na galarety, na półgęski i na pieczeń, wątróbka tuczonych gęsi daje najcenniejszy materjał na wykwintne zimne pasztety,

dróbka są używane na wyborne zupy i rosoły, same dróbka dają bardzo smaczną potrawkę, a krwi gęsiej używa się na czerninę. Szmalec gęsi, przez żydów jako tłuszcz kuchenny stosowany, w naszych jadłospisach mniej znajduje zastosowania. Zalewamy nim zimne pasztety w terynkach i przetopiony z jabłkami i majerankiem używamy do chleba, zamiast masła.

Kaczki w smaku zbliżone do gęsi lecz dużo od nich delikatniejsze zaliczamy do najpożyteczniejszych w kuchni ptaków. Kaczki pieczone, kaczki w potrawce, galantyna z kaczek wszystko to są dania mogące figurować na najwykwintniejszych stołach. Prawdziwi amatorowie kaczek wymagają aby ich mięso było prawie czarne. W tym celu nie rżną ich lecz duszą, obracając im szyję około kręgosłupa. Najsmaczniejsze są kaczki ruańskie, wyprowadzone z dzikich kaczek. Z dróbek kaczych robimy również, jak z gęsich smaczne krupniczki i czerniny, oczywiście, te ostatnie z dodaniem krwi. Na oddzielną potrawę ich nie podajemy, gdyż są zbyt drobne.

Niedoceniany jest u nas gołąb. W Europie całej przez wiosnę i lato stanowi on codzienne pieczyste całej klasy średniej. U nas tylko w Poznańskiem i na Pomorzu stale spotykany na rynkach. W Warszawie jeśli jest to niepomiernie drogi. Gołębi używamy przedewszystkiem na pieczyste. Nadziany i upieczony w maśle, jak kurczę, w smaku młodemu kurczęciu nie ustępuje, a stosunkowo do rozmiaru jest od inego mięsistszy. Jeżeli gołębia upieczemy zawiniętego w słoninkę i podamy na grzaneczkach ze śmietankowym sosem, do złudzenia będzie przypominał młodą kuropatwę. Nakoniec rosół z gołębi jest bardzo zalecany chorym i rekonwalescentom. Jestem przekonana, że w miarę żądania gospodyń, hodowla i podaż tego pożytecznego i taniego — bo tanie jest wszędzie, gdzie go dużo — drobiu i u nas się rozwinie.

GRUPA VII. WYKŁAD 4.

UMIEJĘTNE SPRAWIANIE, NOSZENIE I PRZECHOWYWANIE UBRANIA

DOBRA GOSPODYNI.

Ubranie dziecięce — ubranie męskie.

Ze względów praktycznych garderoba dziecinna, zwłaszcza małych dzieci, nie może być zbyt obficie zaopatrzona: — nasze pociechy wyrastają tak prędko, że sprawianie dużej ilości ubrania jest prawdziwem marnotrawstem. Po sześć sztuk bielizny na raz wystarczy, bo lepiej częściej przeprać i sprawić, jak ubierać dziecko w zbyt krótkie, ciasne koszulki i majteczki, zaswędrzone fartuszki, powypierane sukienki. Bielizna powinna być przedewszystkiem wygodna, majteczki obszerne nie wpijające się w ciałko, jest to bowiem dla dziecka przykre i w wysokim stopniu niehigjeniczne. Fartuszki białe od większego stroju, codzienne, do zabawy—ciemne płócienne, lub z ceratki, z dużą kieszenią z przodu, w którą dziecko mogłoby chować zbierane skarby. Sukienki w jasnych barwach, prostym fasonem uszyte, z niedrogich ale odpornych na pranie materjałów, zręczne, nie za długie ale też i nie nieprzyzwoicie krótkie, krojone koniecznie z szerokiemi obrębami, które w razie potrzeby, opuścić będzie można — jednem słowem takie, w których dziecko ładnie wyglądając, czułoby się swobodnie, bowiem zawsze trzeba mieć na względzie to, żeby ubranie było dla dziecka, a nie dziecko dla ubrania. Krojąc tak bieliznę jak ubranie ogólnie, a specjalnie dziecinne, trzeba nie zapomnieć o dekatyzacji. Wszystkie materjały nietylko wełniane, trzeba przed skrojeniem dekatyzować; bawełna, a nawet płótno kurczą się w praniu; letnie perkaliki, batysty, zefiry, krepony i t. p., umiejętnie zdekatyzowane, zabezpieczone są od skurczenia się i w dużej mierze od utraty koloru.

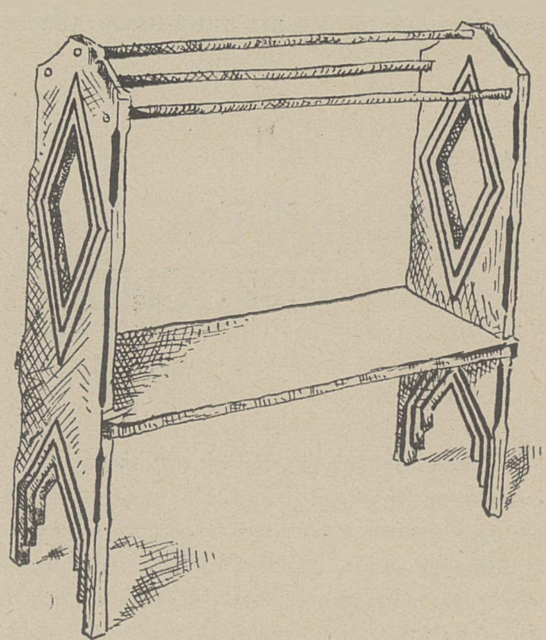
Reasumując wszystko, o czem mówiliśmy w tym rozdziale, powtarzam, że w ubraniu dzieci trzeba zachować prostotę, swobodę, staranność i czystość, tę największą elegancję dziecka. Mówiąc o staranności nie można nie wspomnieć o największym kłopocie w ubraniu dziecka, mianowicie o wiecznie opadających pończoszkach i skarpetkach. Pończoszki dobrze naprężone, przypina się z dwóch stron, wewnętrznej i zewnętrznej, podwiązkami o podwójnych klamerkach tak, żeby równo leżały i nie fałdowały się w brzydkie obwarzanki. W skarpetki wciąga się od góry, w fabrycznie założone obrąbki, gumkę, która przytrzymuje je we właściwem miejscu. Można też kupić gumkę w deseń dobraną do koloru skarpetek i uszyć z niej podwiązki okrągłe, które uformują jakby szlaczek, ładnie zdo-

biący gładkie zwłaszcza skarpeteczki. Trzeba przytem kupować dzieciom długie po kolanka sięgające skarpetki, które łatwiej dadzą się przytrzymać.

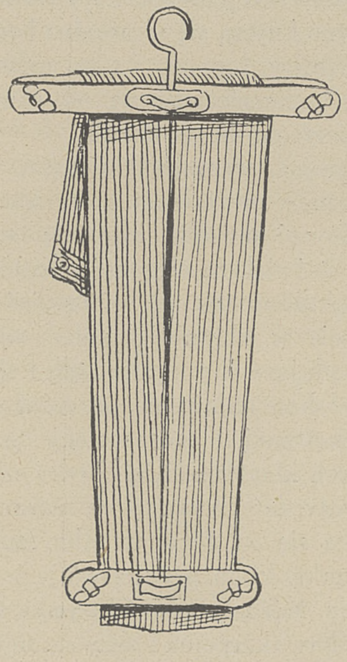
Kapelusiki dziecinne powinny być na lato lekkie, opasane tylko wstążeczką, jak najskromniejsze, dostosowane do swego celu ochronienia główki przed promieniami słonecznemi. W zimie beret dla dzieci w wieku szkolnym, a kapturki podłożone lekko watoliną, albo włóczkowe dla mniejszych — będą najwłaściwsze.

Z kolei przechodzimy do ubrań męskich, trudnych i kłopotliwych dla pani domu do utrzymania w porządku. Zewnętrzny pozór mężczyzny i jego elegancja zależą bezwzględnie od utrzymania jego garderoby. Źle wyprasowany, pomięty, albo poplamiony najdroższy choćby garnitur będzie gorzej, wyglądał, niż tańszy, ale czysto i starannie utrzymany. Ubrania męskie, za wyjątkiem zupełnie letnich, są zwykle w ciemnych tonach. Krój ich i moda zmieniają się nieznacznie, jedynie czystością, starannością i sharmonizowaną całością mężczyzna uwydatnia swoją elegancję. Ważnym czynnikiem utrzymania ubrania jest staranne codzienne czyszczenie go, przyczem najmniejsza plamka powinna być usunięta odpowiedniemi środkami (patrz „Życie Prakt."—„Czyszczenie Plam") i w odpowiedni sposób, oraz utrzymanie go w fasonie, t. j. usunięcie załamków i fałdek świadczących o długiem, lub nieporządnem noszeniu ubrania. Najlepiej odświeżają się ubrania prasowaniem, ale, po pierwsze: zbytnie prasowanie nie idzie im na zdrowie, materjał bowiem często prasowany wiotczeje i jeszcze bardziej się gniecie, a po drugie: dobre prasowanie jest albo kosztowne (u krawca), albo wymaga (w domu) specjalnej umiejętności i przyborów. Pozostaje zatem unikanie pogniecenia i wyciągnięcia garniturów. Codziennie noszone ubranie nie powinno być „ciśnięte" przy zdejmowaniu, ale rozwieszone choćby na równem oparciu od krzesełka. Kieszenie w marynarce i kamizelce powinny być, przy rozbieraniu, zupełnie opróżnione, aby nie rozciągały się, a tem samem nie odstawały. Chowając ubranie do szafy, kurtkę wiesza się na odpowiednio dopasowanych ramiączkach, nigdy na kołkach w szafie za przyszyte do kołnierza wieszadło, albo nawet za kołnierz, spodnie wyciąga się na specjalnych wieszadełkach. Aby uniknąć przy rozbieraniu rozrzucania rzeczy po całym pokoju, co niestety nasi panowie mają zwykle w zwyczaju, dobrze mieć podwójną ławeczkę, łatwą do zrobienia samemu, przez którą przewiesza się kolejno wszystkie części ubrania. Wiadomem jest, że ubranie niszczy się bardzo w biurze: nietylko wyświecają się łokcie od pisania ale i spodnie od długiego siedzenia. Trzeba zatem mieć zapasową kurtkę, koloru neutralnego, pasującą do każdych spodni, na którą zmienia się marynarkę od garnituru dla oszczędzenia takowej. Krzesełka można nakryć, jak to robią zagranicą, dywanikami moketowemi, takiego, jak krzesło kształtu, które zabezpieczają dolne ubranie nietylko od wyświecenia ale i od podarcia.

Sprawiając ubranie trzeba zaopatrzyć je w dwie pary spodni na zmianę. Nieużywane na razie wieszać na wieszadełku, dla utrzymania nieskazitelnej linji. O ile można mieć dwa garnitury do ciągłego użytku, trzeba nosić je naprzemian, zastę-



Ławeczka do męskiego ubrania jest uzupełnieniem wygodnem sypialnego pokoju.



Spodnie wyciąga się na specjalnych wieszadełkach.

pując jeden drugim co tydzień. Chociaż na razie wyda nam się ten system kosztownym — z czasem ocenimy jego praktyczność, a w rezultacie — oszczędność.

Obuwie również powinno być podwójne, codziennie zmieniane. Jeżeli buty przemokną, będą miały czas powoli wyschnąć, co zabezpieczy skórę od stwardnienia; pozatem włożone co drugi dzień na prawidła, nie stracą fasonu. Do czyszczenia obuwia trzeba używać najlepszej pomadki, nie nadużywając jej, buty bowiem glansuje się siłą muskułów, a nie grubem nałożeniem smarowidła. Dla uczynienia podeszew trwałemi, nieprzemakalnemi trzeba nasycić je olejem lnianym. Zagrzany, bardzo gorący olej wylać na duży, głęboki półmisek, wstawić weń buty i trzymać w nim tak długo, aż nasiąkną. Po ostygnięciu wyjąć, zupełnie wysuszyć.

Najsubtelniejszą częścią ubrania mężczyzny jest krawat, wybór którego i zawiązanie wymagają specjalnej umiejętności. Jest to najmniej surowa część ubrania męskiego: ma wdzięk prawie kobiecy i temu pewno należy przypisać upodobanie, jakie mają panowie do krawatów. Zbyt kosztowne krawaty nie są wskazane: najdroższe pobrudzą się tak, jak i tańsze, a lepiej częściej zmieniać, jak nosić pomięte i nieświeże. Krawat musi być dobrany kolorem i rodzajem do garnituru, do którego go przeznaczamy: cieniem odpowiedni do deseniu, lub tła koszuli z którą go nosimy. Co jakiś czas trzeba odświeżyć krawaty, a więc oczyścić je benzyną i odprasować; w tym celu należy je posprułwać i małem żelazeczkiem rozprasować, a następnie złożyć i zeszyć tak, jak poprzednio. Oprócz krawatów, do zalotnej, że tak powiem, części męskiego ubrania należy chusteczka kieszonkowa—poszetką zwana. O ile nie jest cała biała jedwabna (haftowana lub z obrębem mereżkowym) musi harmonizować z krawatem chociaż tłem, lub obrzeżeniem. Po każdorazowem użyciu odprasowana i schowana do pudełka długo służyć może. Utrzymanie ubrań wizytowych i wieczorowych będzie łatwe o ile po każdem włożeniu starannie oczyszczone, rozwieszone na odpowiedniego rozmiaru wieszadełkach, schowane będą zaraz do odpowiednio urządzonej i zabezpieczonej od kurzu szafy. Do wieszania ubrań najlepsza jest szafa z przeciągniętym na długość drążkiem, o który zahaczamy ramiączka z ubraniem. Drążek winien być umieszczony tak wysoko, aby ubrania nie dostawały do dołu szafy. Sztywne i miękkie koszule jak i wszelką inną bieliznę, układa się w szafce z półkami, z których górną przeznaczamy na pudełka z kołnierzykami, mankietami, kapeluszami etc., a dolną na obuwie. Krawaty wieszamy na przytwierdzonych do wewnętrznej strony drzwi od szafy ruchomych drabinkach. Lakierki zaraz po zdjęciu z nóg nakładamy na prawidła, starannie przecieramy flanelową ściereczką, chowamy w miejscu nie wilgotnem ale i nie zbyt suchem, żeby lakier nie popękał.

Koszula i kamizelka nieskazitelnie białe, krawat, poszetka, czarne jedwabne skarpetki, jednem słowem całość balowego stroju eleganckiego mężczyzny — musi być bez zarzutu. Nie dowodzi to jednakże, żeby strój galowy, czyli balowy miał być jedyną miarą dobrego ubierania się mężczyzny, po noszeniu bowiem, codziennego ubrania poznaje się jego staranność, porządek i poczucie dobrego smaku. Koniecznem jest prasowanie co jakiś czas ubrań, noszonych nawet najstaranniej. Kto nie umie sam dobrze tego zrobić, lepiej niech odda do krawca, pamiętając żeby odprasowane wyparowało na powietrzu i dopiero, po zupełnem wyschnięciu i wystudzeniu, schowane było do szafy. Dobrze jest umieć chociaż odprasować spodnie, potrzebujące częściej tego zabiegu niż marynarka; zostawiając więc tę ostatnią rękom krawca, spodnie trzeba rozłożyć na rozesłanym wojłoku na desce i prasować przez mokre płótno, nie suwając żelaza ale przestawiając je z miejsca na miejsce. Po podsuszeniu płótna, przeciąga się lekko żelazo, nie przyciskając wcale, aby nie wyświecić materjału, wkońcu zaprasowujemy kanty. Aby usunąć brzydki połysk z materjałów, które łatwo się wyświecają, trzeba wyświecone miejsca wycierać miękką szczotką, maczaną w przegotowanej zimnej wodzie z amonjakiem, biorąc na 8 części wody—jedną część amonjaku. Miejsca czyszczone spłókać letnią wodą i suszyć w cieniu. Męskie ubrania szczególnie prędko brudzą się na kołnierzach, wyłogach i mankietach, trzeba je, dla utrzymania w porządku, choć raz na miesiąc oczyścić niżej podanym sposobem. Rozciągnąć jak najgładziej ubranie na czystym drewnianym stole albo na desce do prasowania. Przygotować dwie miski z czystą gorącą wodą: w jedną dolać do wody pół szklanki najczystszego salamonjaku, zamięszać i, maczając w tej mięszaninie twardą gąbkę, wycierać, o ile można na gorąco, kurz i brud z ubrania, następnie drugą, maczaną już tylko w czystej wodzie, spłókiwać. Po dokładnem wytarciu nakryć płótnem i zaraz prasować, a będzie jak nowe. Można też użyć do czyszczenia ubrania panamy zamiast amonjaku.

Spodnie tennisowe, kurtki jedwabne do zwykłego prania, kamizelki pikowe, składa się całą długością w szufladach, przekładając białą bibułką. Kapelusze męskie z miękkiego i twardego filcu (meloniki) czyści się, z kurzu, po każdem użyciu miękką szczoteczką albo miotełką i chowa do pudełek, przykryte bibułką. Od czasu do czasu daje się je do uprasowania. Rękawiczki męskie pierze i utrzymuje się tak, jak przy damskich wskazano. Parasole i laski wkłada się w obszerne futerały.

PIECZARKARSTWO

Profesor FELIKS TEODOROWICZ.

W poprzednim wykładzie podane było wszystko, co powinniśmy wiedzieć o grzybach.

Obecnie ujmiemy rzecz praktycznie.

Pod domową pieczarkarnią rozumieć należy hodowlę obliczoną na własny użytek, z tem jednak, że pieczarka, jako grzyb, a więc artykuł odżywczy najzdrowszy i najbardziej wartościowy, a z wszystkich grzybów świata najsmaczniejszy i dla naszego organizmu najcenniejszy, winna być nietylko produktem popisowym wobec gości, ale „chlebem powszednim“ każdego człowieka, a zwłaszcza dzieci. Kto był we Francji, ten wie, że obowiązuje tam zasada kulinarna: „tout avec des champignons“! Więc i zupa, i przystawka, i pieczyste,i sos, i każda nawet jarzyna.

Ale przedewszystkiem trzeba mieć pieczarki i to swoje własne!

W tym celu należy zacząć od konia, czyli odpowiednio go karmić. Przez cały czas zbierania nawozu trzeba mu dawać tylko suchą paszę, złożoną z suchego siana, lecz nie z łąk kwaśnych, sieczki ze słomy tylko pszennej lub żytniej i owies cały, nie śrótowany ani miażdżony. Stajnię pod koniem dokładnie wyczyścić i wybielić wapnem i ułożyć świeżą ściółką tylko ze słomy i to tylko pszennej lub żytniej. Codzień rano i wieczór wybierać „jabłka“ i układać je w czystem miejscu pod dachem bez ścian w warstwach najwyżej półmetrowych, nieubijanych. Ściółkę tę samą, niezmienianą, przewracać codzień widłami, by równomiernie wszędzie namokła końskim moczem; po 10 dniach wyjąć ją i przemieszać dokładnie z zebranemi tymczasem jabłkami, rozbijając je przy tem tak, by mieszanina nie wykazywała żadnych zbitych części, lecz była możliwie jak najbardziej jednolita.

Wówczas przechodzimy do macerowania nawozu. W tym celu w owej szopie bez ścian, a ze szczelnym dachem, układamy na nieprzepuszczalnej podłodze (ubita glina, cegła, beton, wreszcie deski szczelnie przylegające a nie zbutwiałe pierwszą warstwę nawozu na 25 cm. wysoką, udeptujemy ją bardzo mocno nogami, wyczuwając czy nigdzie niema dziur lub wypukłości i posypujemy zwyczajną mączką gipsową w ilości 500 gr. na 1 m^2 powierzchni nawozu. Na to kładziemy taką samą warstwę nawozu, znów silnie udeptujemy i znów przysypujemy gipsem. Dalej trzecią, czwartą i t. p. tak samo, aż powstała w ten sposób „pryzma“ dojdzie wysokości: latem 80 cm., zimą zaś 1 m. 20 cm.

Trzeciego dnia mierzymy pierwszy raz temperaturę nawozu. Przy małych pryzmach użyć można do tego celu zwykłego termometru o skali do 100°C, wpuszczanego na sznurku w otwory robione w pryzmie tyczką; przy większych jednak pryzmach konieczny jest termometr specjalny „pieczarkowy“, który według moich wzorów wyrabia jedyna tylko w kraju firma St. Straus w Warszawie, al. Jerozolimska 22, w cenie po 65 zł. za sztukę. — Temperaturę pryzmy mierzyć należy w kilku miejscach i średnią zapisywać sumiennie z datą i porą dnia w książeczce. Odtąd mierzyć ją trzeba stale 3 razy dziennie, badać zapiski, porównywać je i w ten sposób się uczyć obesrwować i orjentować w sytuacji. Zwykle piątego lub szóstego dnia temperatura pryzmy dochodzi 60°C. To moment bardzo ważny: pamiętać bowiem trzeba, że w temperaturze pryzmy ponad 70°C (choćby kreseczka!) owies w nawozie przepala się i traci zdolności kiełkowania! Zatem znalazłszy około 60°C lub 60 i kilku, czemprędzej nawóz rozrzucamy w całości, mieszając dokładnie warstwy zewnętrzne i górne z wewnętrznemi i dolnemi. W lecie zostawiamy nawóz rozrzucony przez 2 do 5 godzin (stosownie do ciepłoty powietrza), w zimie zaś układamy pryzmę na nowo zaraz. Ponowna pryzma układa i ubija się tak samo, jak pierwsza, lecz się już nie gipsuje. — I znów mierzenie temperatury, jak poprzednio i rozrzucanie pryzmy w obliczu krytycznych 70°C. To jest maceracja i trwać ona musi najmniej 3, najwyżej zaś 4 tygodnie. O ile nawóz zbyt się grzeje lub wysycha, można zlewać go wodą zimną, lepiej rozcieńczonym w połowie wodą moczem końskim, lecz umiarkowanie t. j. by nawóz był wilgotny, ale nie mokry. Nawóz jest dobry, gdy: nie pachnie już amonjakiem, ma jednolitą barwę ciemno-brunatną, nie zagrzewa się ponad 60°C i wreszcie, gdy ściśnięty w dłoni nie ocieka wodą, ani nie rozsypuje się po otwarciu dłoni. Wówczas nawóz kładziemy na łożyska.

Łożyskiem zwiemy miejsce, na którem chcemy mieć pieczarki. Musi ono więc być bezwzględnie czyste, wybielone wapnem dokładnie i nie mieć w najdalszem nawet sąsiedztwie ani śmieci, ani nic gnijącego, czy próchniejącego. Podłoga łożyska nie może być przepuszczalna t. j. ani wysysająca wil-

goć nawozu, ani przesiąkająca wodą gruntową lub napływową; nie powinna być cementowana, ani z desek zwłaszcza nadbutwiałych; najlepsza jest ze starej cegły (jak w starych piwnicach), z płaskiej dachówki starej, lub z dobrze ubitej a tłustej gliny. Na takiem łożysku układamy grzędę dowolnej długości, środkowej wysokości 45 cm., a szerokości 1 m., o ile grzęda oparta o ścianę ma dostęp tylko z jednej strony, zaś szerokości podwójnej, o ile dostęp ma ze stron obu. Grzęda ma być owalna, nie prostokątna, jak to widzimy na rycinie przedstawiającej oryginalną pieczarkarnię w podziemiach Paryża. Nawóz układać należy ręką, nie łopatą, czy widłami, aby móc wyczuć wszelkie nierówności i otrzymać grzędę dokładnie jednolitą; układać zaś garściami, ubijając każdą z nich. Układanie grzęd, bez względu na ich ilość, musi być dokonane w jednym lokalu hodowlanym w ciągu jednego dnia.

Trzeciego dnia po ułożeniu grzęd należy zacząć mierzyć ich temperaturę; nie może ona przewyższać 60°C., ale nie może i spaść poniżej 20°C. Jeśli dochodzi blisko lub nieco przewyższa 60° C, należy w grzędach co metr porobić łopatą poprzeczne rowy i zlać nawóz lekko wodą; jeśli i to nie pomoże, grzędy zupełnie rozrzucić, pozostawić kilka godzin, by nawóz przestygł, poczem grzędy na nowo ułożyć. O ile jednak temperatura grzęd po ich ułożeniu wcale się nie podnosi, to dowód, że nawóz był wyziębiony; na to innej rady niema, jak tylko przenieść go na powrót do szopy, wymieszać na nowo ze świeżym nawozem i ponownie macerować. Gdyż tylko przy temperaturze grzęd od 20 do 23°C, możemy celowo i skutecznie *„pikować grzybnię"*, co, po maceracji nawozu, jest najważniejszą czynnością w zakładaniu hodowli pieczarek.

Grzybnią nazywamy zbity warstewkami, wyschnięty zupełnie, mocno słomiasty nawóz koński, poprzerastały wszędzie gęsto białemi niteczkami. One to są właściwym grzybem, który w takiej grzybni uśpiony, ożywia się i rozprzestrzenia dalej pod wpływem wilgoci i ciepła. Jeśli zatem włożymy kawałek takiej grzybni w odpowiednio wilgotny i ciepły nawóz, to nitki wkrótce rozejdą się w nim i z biegiem rozwoju poprzerastają gęsto całą grzędą, lecz wtedy tylko, gdy w nawozie jest owies kiełkujący; z jego bowiem włoskowatemi korzonkami łączą się ściśle niteczki grzybni w celach wzajemnej wymiany materji odżywczych. Jeśli zatem temperatura grzęd zaniska, nitki grzybni w nawóz nie wejdą, jeśli zaś zawysoko, to spalą się w nim.

Grzybnię najlepszą, najpewniejszą i najlepszej rasy wytwarza Francja; są to nieregularne kawały doskonale suchego nawozu, poprzerastane gęsto białemi niteczkami. Wszelka grzybnia w formie cegiełek regularnych, sprasowanych, jest pochodzenia niemieckiego. Lecz to jeszcze nie byłoby złem najgorszem gdyby nie fakt, że sprasowywać grzybnię można tylko świeżą, więc wilgotną; ściśnięty prasą taki kawał nawozu obsycha z wierzchu, zatrzymując długo wilgoć w środku, skutkiem czego nitki zewnętrzne usypiają, wewnętrzne zaś, żyjąc w wilgoci dalej, zamierają wreszcie z braku przystępu tlenu z powietrzem i — pleśnieją. Z tego wszystkiego zaś jasny wniosek, należy grzybnię przechowywać w miejscu suchem i chłodnem, w pudłach, czy naczyniach otwartych. Czy jednak tak bywa przechowywana grzybnia w naszych handlach krajowych? I czy zawsze można być pewnym, że jest ona świeża, a nie zamarła? Sposobu na rozpoznanie tego niema i dopiero zapikowanie grzybni poucza nas o tem, najczęściej po niewczasie!

Jak należy postąpić, by nie ponieść straty, nieraz wielkiej.

Na razie innej rady niema, jak tylko w każdym wypadku zapotrzebowania grzybni zwrócić się do mnie? Dla uczestniczek Kursu podejmę się chętnie zamawiania grzybni; lecz należy uczynić to na czas, bo transport z Paryża trwa 20 dni; a więc przy rozpoczęciu maceracji nawozu zamówić równocześnie grzybnię. Cena za 1 kg. wraz z opakowaniem, portem, korespondencją i t. p. wynosi 8 zł. 40 gr. (w handlach naszych za tą samą grzybnię żądają 12 zł.); należytość należy przesłać mi wraz z zamówieniem; grzybnia przychodzi z Paryża wprost do zamawiającego, daje zatem najzupełniejszą rękojmię świeżości; poza tem interwencja moja zapewnia dobór jakości i rasy grzybni.

Ciemna strona tej sprawy to jedynie — eksport, stosunkowo ogromny, pieniądza polskiego za grzybnię tę do Francji. W ciągu ostatnich trzech lat poszło tam od nas w ten sposób około 2 miljony franków!

W ostatnim czasie udało mi się odkryć „pokłady" grzybni dzikiej pieczarki w majątku p. Marji Nieżychowskiej Żelice (powiat Wągrówiec, Wielkopolska). Grzybnia ta okazała się doskonałą, więc ją obecnie tam rozmnażamy i nawet już rozsyłamy. Cena jej za 1 kg. bez kosztów przesyłki 5 zł.; zamawiać należy u mnie, przesyłając należność równocześnie. Kto chce zatem, niech próbuje, choćby w małych narazie ilościach, a może w ten sposób dojdziemy niebawem do poważnej wytwórni pierwszorzędnej grzybni krajowej!

Przy pikowaniu na każdy metr kwadratowy powierzchni produkującej wychodzi $^1/_2$ kg. grzybni; przy większej jednak hodowli zaoszczędza się zwykle grzybni tak, że np. na 15 m^2 wychodzi jej mniej więcej 7 kg., na 20 m^2 8 kg i t. p. Francuską grzybnię zamówić można tylko w najmniejszej ilości 5 kg., grzybnię żelicką zaś w ilościach dowolnych.

Pikowanie grzybni odbywa się w ten sam spo-

sób. jak sadzenie w ogrodzie warzywnym. Zatem palcami lewej ręki aż po dłoń wygnieść w nawozie podłużny dołek i włożywszy weń kawałek grzybni tak. by nieco jej ponad powierzchnią nawozu wystawało, założyć ją z boków niezbyt silnie nawozem. wbijając zaraz w to miejsce zużytą zapałkę na znak. że tam już zapikowano. Następnie dalej rzędem wszędzie tak samo, w odstępach 8 do 10 cm. W drugim rzędzie pikować mijanego: w trzecim rzędzie, tak samo, jak w pierwszym, w czwartym jak w drugim i t. p.: jednem słowem pikować należy w piątkę dominową. Odstępy wszędzie mają być równe. w trzecim rzędzie zakładać zapałki z pierwszego rzędu wyjmowane. bo są one tylko znacznikami. że tu a tu już zapikowano, w celu uniknięcia pomyłek.

Po zapikowaniu w ten sposób wszystkich łożysk (jednego dnia równocześnie!). powyjmować niepotrzebne, a mogące gnić i zakażać nawóz zapałki, uklepać lekko, a wszędzie równo łożyska cienką deseczką i skropić je, zwłaszcza w miejscach zapikowania. 24°C letnią wodą. pokrywając natychmiast szczelnie każde skropione łożysko zawczasu przygotowaną matą ze słomy pszennej lub żytniej. Wreszcie lokal szczelnie wszędzie zaciemnić i zamknąć, starając się. by odtąd powietrze w nim było parne i stale dniem i nocą o temperaturze 18°C. Im parniejsze i stalsze w tej temperaturze powietrze, tem prędzej i lepiej rozwinie się grzybnia. O ile lokal czyjś nie zapewnia na czas rozwoju grzybni stałej temperatury 18°C, to należy zbudować w nim piec z cegły (broń Boże żelazny!), ale z paleniskiem koniecznie zewnątrz lokalu, by ani dwutlenek ani tlenek węgla do hodowli się nie przedostawał.

Po 14 dniach wszedłszy do lokalu podnosimy nieco tu i owdzie matę i badamy nawóz w miejscach zapikowania grzybni. Jeśli są w nim białe niteczki, to — sprawa wygrana! Zrzucamy więc wszystkie maty i pokrywamy wszystkie łożyska przygotowaną wcześnie, odpowiednią ziemią. Jeśli jednak nitek nigdzie w nawozie niema, badamy zapikowaną grzybnię: o ile w niej są nitki, to dowód, że nawóz był za zimny i nitki te przejść weń nie mogły. Wówczas należy podgrzać nawóz a to w dwojaki sposób: albo pod spód nawozu na łożyskach podkładamy 15 do 20 cm. grubą warstwę nawozu świeżego niemacerowanego, albo też, zostawiając łożyska jak są. utrzymujemy stale przez dalszych 14 dni temperaturę powietrza w lokalu na 24°C (oczywiście w obu wypadkach zostawiając maty na łożyskach i utrzymując w szczelnie zamkniętym i zaciemnio-



Sławne pieczarkarnie w podziemiach Paryża.

nym lokalu powietrze parne bez żadnego przewiewu). O ile jednak w badanej grzybni nitek nigdzie niema, a grzybnia ma barwę rdzawą, to dowód, że nawóz był zagorący i grzybnię spalił. Wtedy ratunku niema, nawóz należy wyjąć, przemieszać pół na pół ze świeżym i na nowo macerować, a potem układać na łożyska i pikować.

Ziemia do przykrywania łożysk musi być koniecznie czarniawa, niepiaszczysta (ale i nie kwaśna!) z pod darni z miejsc zdala od jakichkolwiek drzew albo krzaków. Do niej domieszać taką samą ilość czystego piasku i taką samą ilość tłuczonego gruzu wapiennego (tynku) ze starych murów. Nowy tynk ani wapno nie mogą być stosowane. Zmieszawszy wszystko dokładnie i drobno przesiawszy, skropić wodą tak, by cała masa była wilgotna równomiernie, nie mokra i pokrywać nią łożyska. Na 1 m^2 powierzchni hodowlanej wychodzi ok. 30 litrów owej masy ziemnej. Pokrywać nią wszędzie lekko, równomiernie na 3 cm. wysoko, uklepując tylko do równa leciuchno deseczką. Po założeniu ziemi okna i drzwi lokalu, roztworzyć i starać się o stały dopływ świeżego powietrza (bez silnego przewiewu!). Temperatura powietrza w lokalu winna być obecnie 14 najwyżej 16°C., wyższa szkodzi pieczarkom a sprzyja powstawaniu szkodników, niższa (nawet do + 4°C) nie szkodzi, ale obniża produkcję.

Łożysk *nie wolno* obecnie *podlewać,* starać się tylko trzeba o możliwie najwięcej pary wodnej w powietrzu, skrapiając często ściany lokalu lub piec, albo rozwieszając wzdłuż łożysk mokre worki. Ziemię skrapiać wodą o temperaturze 24°C tylko bardzo subtelnie i tylko wtedy, gdy już bardzo sucha obsuwa się pod palcami (raz na 6 do 8 dni!).

Po 14 dniach od chwili pokrycia łożysk ziemią, poczyna ona tu i owdzie pękać. Wkrótce wnętrze szczelin tych widocznie bieleje i niebawem wychodzą z nich pierwsze pieczarki. Zbierać należy je przed roztwarciem się kapelusza i przed pęknięciem błonki pod nim, nie przycinając nożem przy ziemi, lecz wykręcając pieczarkę z ziemi delikatnie tak, by innych nie naruszyć. Powstały otwór po wyjęciu pieczarki należy zawsze natychmiast zasypać ziemią o takim samym składzie, jak użyta na łożyska. O ile występują grupami zbite masy drobnych pieczareczek, należy te grupy posypywać na 1 cm. ziemią.

Zbiórki wykonywa się co drugi lub trzeci dzień. Zebranych pieczarek nie należy czyścić nożem, lecz tylko lekko obetrzeć koniec nóżki suchą szmatką z ziemi i tak podawać na sprzedaż.

Hodowla taka, jak wyżej opisałem, powinna



Hodowla pieczarek prowadzona, przez prof. Teodorowicza w Poznaniu, w jedną grzędę.

rodzić najmniej przez 100 dni, dając przeciętnie dziennie z każdego metra² najmniej 30 gramów surowych, świeżych, oczyszczonych pieczarek. Pod każdym jednak względem wzorowa hodowla winna rodzić najmniej 6 miesięcy, dając przeciętnie dziennie z każdego metra² po 600 gramów surowych, świeżych, oczyszczonych pieczarek!

Oto więc pole do popisu i do zdrowej, twórczej konkurencji, usprawiedliwiającej stare przysłowie francuskich pieczarkarzy: „Choisis bien ton fumier (nawóz), ton blanc (grzybnia), ton compagnon, et ta fortune est faite avec les champignons!".

———

W sprawie doboru i zakupna grzybni, w wypadkach powstawania w hodowli szkodników i chorób, jak też we wszelkich innych ważniejszych wypadkach w hodowli i niezwykłych w niej wydarzeniach, należy zwracać się do mnie listownie z załączeniem wyraźnie zaadresowanej, ofrankowanej koperty. — Każdy korzystający z powyższych przepisów obowiązany jest dla dobra nauki i naukowej statystyki podać mi dokładnie rozmiary i warunki swej hodowli, czas trwania i przebieg prac przygotowawczych, datę rozpoczęcia się produkcji, czas jej trwania, wydajność przeciętną z 1 m^2 dziennie, wreszcie przesłać mi dobrą fotografję swoją na tle produkcji z odpowiednim napisem na odwrotnej stronie własnoręcznym podpisem, datą i miejscem dokonania zdjęcia.

Profesor Feliks Teodorowicz.
Poznań — Wały Królowej Jadwigi Nr. 3.

ROZWIĄZANIE ZADANIA NR. 2

Rozwiązanie zadania Nr. 2 z „Hodowli kwiatów balkonowych" pani M. Świeżyńskiej — Toruń, ul. Mickiewicza 64.

Obstalowuję dwa komplety skrzynek drewnianych malowanych olejno na ciemno zielony kolor; w każdym komplecie po 6 skrzynek 1 mtr. długich, około 20 cm. głębokich, szerokością dopasowanych do kamiennej balustrady balkonu. Skrzynki te służą do umieszczenia na przedniej i bocznych balustradach; prócz tego zamawiam dwie skrzynki dopasowane do parapetu okna, jeśli takowe otwiera się do wewnątrz pokoju. Na balustradach balkonu, celem podtrzymania skrzynek kładę warstwę cementu lub gipsu, grubszą od wewnątrz, która stanowi jakby podklinowanie skrzynek. Po wyschnięciu masy tej ustawić mogę skrzynki, przytrzymując je drutem. Do bocznych skrzynek przytwierdzam lekką drewnianą kratkę, biało malowaną, wysokości około $1^1/_2$ mtr. Pod skrzynki obstalowuję blaszane korytka, również zielono malowane. Pozatem muszę jeszcze zaopatrzyć się w dwa kubły drewniane do pnączów i odpowiednie do nich podstawki (miski) blaszane. Górne rogi kratek, równoległe z dłuższą balustradą balkonu łączę mocnym drutem, na którym zawieszam jedną, do trzech lekkich ampułek, zależnie od tego jaki ciężar drut wytrzyma. Ponieważ balkon jest szalenie wąski, szczególnie stosunkowo do swej długości, i dzięki temu strasznie nieustawny, mebelki muszę obstalować bardzo małe i niezabierające dużo miejsca. Projektuję więc dwie kanapki długości 1 mtr. każda i ustawiam je w dwóch końcach balkonu, pozatem będę miała trzy taburety okrągłe bez oparcia i stolik niski okrągły, wszystko koszykowe, lakierowane bezbarwnym lakierem, chroniącym od zczernienia. Pod stolikiem stawiam ceberek z wodą do podlewania, będzie on tak dopasowany, aby bez trudności mieścił się między nóżki stolika, a górną krawędzią dotykał niemal jego blatu. Stolik można przykryć barwnym pokrowcem z sutemi falbanami sięgającemi ziemi, celem uniewidocznienia ceberka, który w ten sposób nie zabiera mi miejsca, takież poduszki na kanapkach dopełniają umeblowania. Jeśli miejscowe warunki na to pozwolą, postaram się jeszcze o płócienną markizę celem ochrony od słońca (oczywiście ruchomą).

Inwentarz techniczny mego urządzenia balkonu składać się będzie z konewki z sitkiem, szufelki, łopatki, małych pazurków do zruszania ziemi i rozpylacza.

Rozplanowuję sadzenie roślin w następującym porządku:

I-sza zmiana: na balustradzie balkonu tulipany białe i ponsowe, na parapecie okiennym hiacynty lub żółte narcyzy (jonkile). W ampułce niestety nic posadzić nie mogę, bo nie znam odpowiednich roślin niewrażliwych na mróz, ubieram więc ją tylko igliwiem.

II-ga zmiana: bratki żółte i ciemno-granatowe, sadzone na zmianę dokoła balkonu oraz w ampułce. Na parapecie okiennym stokrotki.

III-cia zmiana: na przedniej balustradzie czerwone pelargonje Meteor i białe petunje, na bocznych różnokolorowy groszek pachnący, bliżej kratek, od wenątrz lobelia ponsowa lub szafirowa, w kątach koło ścian po pęczku maciejki. Na parapecie okna również lobelia, względnie karłowe astry w jednym kolorze, brzeg skrzynki obsadzony tradeskantią. W ampułce ponsowa pelargonja bluszczowa, w donicach mam wino, ustawiam donice w rogach balkonu koło kanapek i wino rozpinam po ścianach. Na stoliku z chwilą utrwalenia się ciepła stawiam jeden z kwiatów pokojowych, lub ładną begonię bulwiastą, wstawioną z doniczką w wiklinowy koszyk ładnie malowany, których ogromny wybór mamy na Pomorzu. *M. Świeżyńska.*

Uwaga. Trudno poprawić cośkolwiek w tak rzeczowo i sumiennie opracowanem zadaniu. Pozwolę sobie jedynie na uwagę w sprawie cebrzyka z wodą do polewania. Zalecając trzymanie wody na balkonie miałam przedewszystkiem na względzie poddanie jej operacji słonecznej, pod wpływem której nabierze temperatury sprzyjającej szybkiej wegetacji i obfitemu kwitnieniu. Gromadzenie wody w zbiorniku odgraniczonym od działania powietrza i słońca nie jest wskazanem — lepiej już czerpać ją wprost z kranów. Mam też wrażenie, że cebrzyk umieszczony pod stolikiem, aczkolwiek doskonale rozwiązuje trudności, wynikające z braku miejsca, będzie tamował swobodę ruchów i nie pozwoli zasiąść wygodnie przy balkonowym stoliku. *Wanda Dobrzańska.*

Wydawca. TOW. Wyd. „BLUSZCZ"
Warszawa, Plac Zamkowy Nr. 9.

Kierowniczka Kursów (Red. Odpow.)
ELŻBIETA KIEWNARSKA
Sekretarjat: WANDA DOBRZAŃSKA

Druk. Zakł. Graf. Tow. Wyd. „Bluszcz" — Warszawa, Rymarska 8. Tel. 244-18.